

ESPAÑOL

H O T E L

ELISABETH
BY THE SEA



H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

COFFEE BREAKS

ESSENTIAL BREAK

(3h – Sala de Reuniones)

Variedad de Café en Cápsulas

Variedad de Infusiones

Agua Mineral Natural

13,00 €/persona

CLASSIC COFFEE BREAK 1

(30m – Desayunador o Sala de Reuniones)

Variedad de Café en Cápsulas

Variedad de Infusiones

Agua Mineral Natural

Zumo de Naranja Natural

Variedad de Mini Bollería Artesana

12,50 €/persona

CLASSIC COFFEE BREAK 2

(30m - Desayunador o Sala de Reuniones)

Variedad de Café en Cápsulas

Variedad de Infusiones

Agua Mineral Natural

Zumo de Naranja Natural

Variedad de Mini Bollería Artesana

Variedad de Finger Sandwiches

17,00 €/persona

SUPLEMENTOS COFFEE BREAKS PERMANENTES

(3h – Sala de Reuniones)

Classic Coffee Break 1: 12.50€/persona

Classic Coffee Break 2: 17.00€/persona

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Menú disponible para mínimo 10 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Se debe escoger el mismo menú para todos los clientes

Es necesario informar del horario del servicio con al menos 7 días de antelación, así como de los posibles alérgenos si los hubiera.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

COFFEE BREAKS

HEALTHY BREAK

(30m – Desayunador o Sala de Reuniones)

Variedad de Café en Cápsulas
Variedad de Infusiones
Agua Mineral Natural
Zumo de Naranja Natural
Selección de Zumos de Frutas y Smoothies
Té Helado
Variedad de Yogures
Cacao
Variedad de Finger Sandwiches

18,00 €/persona

BREAK BY THE SEA

(30m – Desayunador o Sala de Reuniones)

Variedad de Café en Cápsulas
Variedad de Infusiones
Agua Mineral Natural
Zumo de Naranja Natural
Selección de Zumos de Frutas y Smoothies
Té Helado
Variedad de Yogures
Cacao
Variedad de Finger Sandwiches
Variedad de Mini Bollería Artesana
Selección de Frutos Secos

22,00 €/persona

SUPLEMENTOS COFFEE BREAKS PERMANENTES

(3h – Sala de Reuniones)

Healthy Break: 18.00€/persona
Break By The Sea: 22.00€/persona

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Menú disponible para mínimo 10 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Se debe escoger el mismo menú para todos los clientes

Es necesario informar del horario del servicio con al menos 7 días de antelación, así como de los posibles alérgenos si los hubiera.

BRUNCH BY THE SEA

(de 12h a 14h – Desayunador – Buffet)

Aperitivo de la Casa

Huevos Benedict

Tostada con Aguacate

Tostada de Pan de Cristal con Tomate y Jamón Ibérico

Hummus de Remolacha con Frutos Secos y Tostaditas

Bikini de Ventresca, Mató y Tomate Deshidratado

Alitas de Pollo

Tabla de Quesos

Yogur con Frutos Rojos y Frutos Secos

Pancakes con Miel Órganica, Azúcar Glas y Plátano

Pastel de Zanahoria

Zumo de Naranja Natural

Zumo de Melón, Pepino y Menta

Zumo de Sandía, Tomate y Romero

¼ DE AGUA Y ¼ DE CAVA/VINO INCLUIDO

Agua Mineral Natural

Cava: Castell del Remei La Cuvée Brut Nature (Xarel·lo, Macabeo y Perellada)

Vino Blanco D.O. Empordà: Aporta o Aparta. (Garnacha Blanca, Garnacha Negra y Xarel·lo)

Vino Tinto D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

55,00 €/persona

SUPLEMENTOS

Café: 2.00€/café

Bodega Premium: Consultar condiciones.

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Buffet de comida preparada para ser consumida en pequeñas porciones. Expuestos en mesas.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Es necesario informar de cualquier alérgeno al menos 7 días de antelación.

Los platos pueden variar. Se informará si hay cambios antes de la llegada de los clientes.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

OPEN BAR

SELECT BAR

(2h – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Agua Mineral Natural

Cerveza

Refrescos

Vino Blanco D.O. Empordà: Aporta o Aparta. (Garnacha Blanca, Garnacha Negra y Xarel·lo)

Vino Tinto D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

30,00 €/persona

PREMIUM BAR

(2h – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Agua Mineral Natural

Cerveza

Refrescos

Vino Blanco D.O. Empordà: Aporta o Aparta. (Garnacha Blanca, Garnacha Negra y Xarel·lo)

Vino Tinto D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

Ginebra Seagram's Extra Dry Gin o similar

Vodka Smirnoff Red Label

Ron Negrita Negro

Whisky Ballantine's

Tequila Jose Cuervo Silver

42,00 €/persona

SUPLEMENTOS

1 Hora Extra: 18.00€/persona

Cafés: 2.00€/café

Bodega Premium: Consultar condiciones.

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Los espacios pueden tener un suplemento por uso.

Se debe escoger el mismo menú para todos los clientes.

Es necesario informar del horario del servicio con al menos 7 días de antelación.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

SNACKS SELECTION

(30m – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Selección de Chips Vegetales
Aceitunas Verdes y Negras
Almendras

6,00 €/persona

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Menú disponible contratando el servicio de open bar. En caso de no contratarlo, se pedirá una
consumición mínima.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Los espacios pueden tener un suplemento por uso.

Es necesario informar del horario del servicio con al menos 7 días de antelación, así como de los
posibles alérgenos si los hubiera.

FINGER BUFFET

(60m – El Desayunador, El Bar, El Patio o El Rooftop)

Pan de Coca con Tomate y Jamón Serrano

Tabla de Quesos

Bikini de Ventresca

Vichyssoise con Caviar

Carpaccio de Pato con Mayonesa de Chistorra

Ensaladilla de Gambas con Migas de Bacalao

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini Hamburguesas de Pollo

Crujiente de Langostino

Bocadillo de Meloso de Ternera con Crema de Trufa

Brownie

Brochetas de Fruta de Temporada

Fresas en Baño de Chocolate

¼ DE AGUA Y ¼ DE VINO INCLUIDO

Agua Mineral Natural

Vino Blanco D.O. Empordà: Aporta o Aparta. (Garnacha Blanca, Garnacha Negra y Xarel·lo)

Vino Tinto D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

47,00 €/persona

SUPLEMENTOS

Café: 2.00€/café

Arroces: 3.00€/persona. Bajo Disponibilidad

Bodega Premium: Consultar condiciones.

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Buffet de comida preparada para ser consumida en pequeñas porciones. Expuestos en mesas.

El servicio se realiza de pie en formato cocktail.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Los espacios pueden tener un suplemento por uso.

Es necesario informar del horario del servicio con al menos 7 días de antelación, así como de los posibles alérgenos si los hubiera.

Los platos pueden variar. Se informará si hay cambios antes de la llegada de los clientes.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

MENÚ BY THE SEA

(1h – El Desayunador o El Patio)

ENTRANTES (1 PLATO A ESCOGER)

Gazpacho con croutons
Carpaccio de Ternera, Rúcula, Parmesano y Alcaparras
Tataki de Atún
Pappardelle al Pomodoro

PLATOS PRINCIPALES (1 PLATO A ESCOGER)

Lenguado a la Plancha, Cremoso de Boniato e Hilos de Roquefort
Escalopa de Cerdo con Patatas Fritas o Ensalada de Tomates
Lasaña Vegetal
Canelón de Boletus

POSTRES (1 PLATO A ESCOGER)

Trufas de Sandro Dessi
Lemon Pie
Helado Artesanal

¼ DE AGUA Y ¼ DE VINO INCLUIDO

Agua Mineral Natural
Vino Blanco D.O. Empordà: Aporta o Aparta. (Garnacha Blanca, Garnacha Negra y Xarel·lo)
Vino Tinto D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

55,00 €/persona

SUPLEMENTOS

Café: 2.00€/café
Bodega Premium: Consultar condiciones.

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.
Bodega Premium: Consultar condiciones.
Menú servido en mesa.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.
Los espacios pueden tener un suplemento por uso. Es necesario informar de los platos escogidos, del horario del servicio y de cualquier alérgeno al menos con 7 días de antelación.
Los platos pueden variar. Se informará si hay cambios antes de la llegada de los clientes.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

STARTERS

(30m – El Desayunador o El Patio)

CLASSIC STARTERS

Croquetas de Queso o Jamón
Gildas de Anchoa, Oliva y Tomates Cherry
Patatas Bravas con su Salsa

6,00 €/persona

DELUXE STARTERS

Pan de Coca con Jamón Ibérico
Esferas Crujientes Rellenas de Ternera
Alitas de Pollo con Salsa Barbacoa

12,00 €/persona

STARTERS BY THE SEA

Calamar a la Andaluza con Mayonesa Cítrica
Boquerón con Encurtidos
Taco de Maíz Crujiente con Salmón

15,00 €/persona

CONDICIONES

Precio por persona. IVA no incluido.

Menú disponible contratando el Menú By The Sea.

Servido en mesa antes del Menú By The Sea. Comida preparada para ser consumida en pequeñas porciones.

Menú disponible para mínimo 20 personas. En caso de ser menos personas, consultar.

Los espacios pueden tener un suplemento por uso.

Se debe escoger el mismo menú para todos los clientes

Es necesario informar del horario del servicio y de cualquier alérgeno al menos con 7 días de antelación.

Los platos pueden variar. Se informará si hay cambios antes de la llegada de los clientes.